





Brokkoli-Lachs-Quiche

Ein pikanter Gemüsekuchen mit Brokkoli und Lachs.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen):

Backpapier
Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
etwa 1 EL kaltes Wasser (je nach Teigbeschaffenheit)

Füllung:

500 g Brokkoli
150 g geräucherter Lachs
100 g geriebener Käse (z.B. mittelalter Gouda)

Guss:

2 Eier (Größe M)
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 EL Sahneerrettich (aus dem Glas)
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwas Teig abnehmen, dünn ausrollen und daraus 5-6 Fische, am besten mit Hilfe einer Schablone, ausschneiden. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 38 x 32 cm) ausrollen, Backschale damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Fische auf ein Stück Backpapier legen. Beides zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.



3 Füllung:

Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, 4 Min. in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Lachs dekorativ auflegen, mit Käse bestreuen.

4 Guss:

Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der Quiche verteilen. Die Backschale auf dem Rost auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: etwa 25 Min.

Nach dem Backen die Fische auf die Quiche legen, 10 Min. ruhen lassen, heiß servieren.

